

Le menu gourmand à 46 euros

Terrine de foie gras et pintadeau, chutney de betteraves

ou

Tarte fine de Saint-Jacques, fondue d'épinards,
crème de carottes

ou

Velouté de champignons, œuf poché, espuma de Cantal

Blanquette de ris de veau et foies de volaille

ou

Truite meunière

provenant de la pisciculture la Fialicie 19120 Altiliac

Plateau de Fromages

ou

Samossas de Bleu d'Auvergne, caramel au beurre salé,
petite salade verte et pignons de pin

Crêpe flambée à l'orange

ou

Mi-cuit au chocolat, poire pochée, glace pistache

ou

Baba au Rhum, raisins caramélisés, chantilly

